

Boulettes de pommes de terre et d'herbes



Ingrédients

Pour 4 personnes

500 g de pommes de terre (farineuses)
50 g de semoule

3 cs de Goutess Persil
1 cc de livèche hachée
100 g de farine
1 oeuf
sel, poivre blanc, muscade
3 - 4 cs (à 15 g) de beurre, margarine douce

2 cs de Goutess Ciboulette

Préparation

Faites bouillir les pommes de terre pendant environ 20 minutes, égouttez-les, rincez et épluchez-les. Passez-les au presse-purée pendant qu'elles sont encore chaudes. Incorporez la semoule et laissez-les gonfler pendant environ 5 minutes.

Mouillez Gouttes Persil et la livèche avec peu d'eau, malaxez les pommes de terre avec la farine, l'œuf, 1 - 2 cs de graisse, sel, poivre et noix de muscade. Formez 20 - 24 boulettes avec 2 cuillères à soupe humidifiées.

Faites-les cuire par portions dans de l'eau bouillante salée pendant 3 - 4 min. jusqu'à ce qu'elles remontent à la surface.

Faites frire les boulettes dans 2 cs de graisse chaude jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Saupoudrez-les de Goutess Ciboulette avant de servir.

Les boulettes aux herbes conviennent comme accompagnement de tous les plats de viande. Ou essayez avec des brocolis et des carottes avec une sauce au fromage - un plat végétarien pour les connaisseurs.

Conseil supplémentaire : pour que les herbes lyophilisées développent particulièrement bien leur



Haecky Import AG

arôme, humidifiez-les au préalable avec un peu d'eau.



Haecky Import AG

Duggingerstrasse 15, Postfach, CH-4153 Reinach BL
Tel.: +41 (0)61 716 81 81, Fax: +41 (0)61 716 81 72; haecky@haecky.ch
www.haecky.ch